LA SILHOUETTE

2025 / 75 cl



Silas Hörler

Der passionierte Kellermeister Silas Hörler entschied sich gegen eine traditionelle Winzerlehre und für den kulinarischen Weg. Seine Ausbildung im renommierten Restaurant Blumenau unter Chefkoch Thuri Maag hat seine Leidenschaft für den Wein geweckt. Tägliche Blindverkostungen führten dazu, dass er sein erstes Einkommen in eine Kiste “Bâtard-Montrachet” aus Leflaive investierte. Nach Erfahrungen in renommierten Schweizer Weingütern, darunter Davaz in Fläsch, leitet Hörler heute den Betrieb auf Schloss Salenegg. Beim Anbau der Reben in Fläsch vertraut er auf einen befreundeten Winzer, der das Keltern übernimmt, und betont dessen Philosophie: “Jeder Wein, auch der einfachste, muss ein kleines Kunstwerk sein”. Hörlers kleines, aber überzeugendes Sortiment, dominiert von Chardonnay und Pinot Noir, spiegelt das Terroir wider und garantiert, dass jede Flasche ein Meisterwerk ist.

Hinweis: enthält Sulfit

Trinkreife	bis 2028
Traubensorten	Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir, Sauvignon Blanc
Passend zu	gegrilltem Fleisch, Gruyère, Hartkäse, Pastagerichte & Risotto

Degustationsnote	Die Maienfelder Cuvée La Silhouette von Silas Hörler ist ein bemerkenswerter Wein, der durch seine Eleganz und Frische besticht. Die Farbe ist ein klares, blasses Strohgelb mit grünen Reflexen. Das Bouquet besticht durch frische Aromen von Zitrusfrüchten, reifen Pfirsichen und einer zarten blumigen Note. Am Gaumen entfaltet er eine lebendige Säure und knackige Frische. Die Fruchtaromen setzen sich fort und werden von einer feinen Mineralität begleitet. Die Cuvée La Silhouette Blanche überzeugt durch ihre Leichtigkeit und ihren harmonischen Charakter. Er eignet sich hervorragend als Aperitif oder zu leichten Vorspeisen, Meeresfrüchten und Salaten. Ein erfrischender und charmanter Weißwein, der die Sinne verwöhnt.

WEIN DEPOT